

大項目	中項目	小項目	着眼点	様式	配点
①基本的事項	①病院給食に対する基本的な考え方	①治療食としての病院給食への理解	①治療の一環として病院給食を提供しなければならないことについて、理解があり、受託者としての考えがあるか	4-1	25
		②病院給食業務の技術的課題への対応方針	①総合病院であり疾患の種類が多いため、食種が多様となるが、対応に向けての考え方や工夫はあるか		
			②患者の急変や緊急入院による突然の献立および食数の変更はどう対応するか		
			③喫食量を上げるための考え方が具体的に述べられているか(特にきざみ食や嚥下食についてはどうか)		
②情報の提供	①ノウハウの提供と活用	①他施設での取組や改善事例など、当院に役立つと考えられるノウハウについて具体的な提案があるか	4-2	15	
	②不祥事情報の提供	①食中毒やその他の不祥事に関し、早急な報告の体制があるか			
②事業計画	①円滑な業務遂行	①人員体制、実施体制	①人員体制(職種ごとの人数、時間帯ごとの人数など)は、受託業務を行うのに適切か ②実施体制(施設内での指揮命令系統、業務を補助する本社部門との関係など)が明確で、責任の所在がはっきりしているか 委託者との窓口となる責任者が明確で、連絡連携体制についても言及されているか。 ③急病や事故などで欠員が生じた場合の具体的な対応策があるか	5	55
		②従業員の確保と定着	④従業員の確保はどのように行っているか また定着に向けた取り組みはあるか ⑤従業員の処遇(給与、登用、福利厚生など)は適切か ⑥従業員に対して必要な教育研修を行っているか		
		③業務の引継ぎ	⑦業務の引継ぎについて具体的な考えを持っているか ⑧一般的な業務マニュアルが整備されているか		
	②安全衛生管理	①安全衛生管理の考え方、具体的な取組状況	①厨房の清潔保持について、提案内容は具体的かつ十分か	5	20
			②衛生に関するコンプライアンス、改善の取組みなど、事業者として管理体制が整備されているか		
			③調理工程における温度管理、食品衛生についての提案は適切か		
			④従業員の健康管理が適切に行われているか		
			⑤従業員の感染症(インフルエンザ、麻疹、肝炎、水痘など)罹患時の対応が適切か		
			⑥異物混入や配膳ミスなど、患者から直接指摘を受けるような事例の防止策と発生時の対応について		
	③危機管理体制	①設備・機器の管理・点検体制と設備・機器のトラブル発生時の対応	①厨房設備・機器の取り扱いに精通した従業員を配置しているか 設備・機器の日常管理・点検についての考え方が示されているか ②設備・機器が故障した場合、修理が完了するまでの間、給食業務を継続していくための代替策を提供できるか	7	25
②災害、業務停止など不測の事態への対策		①大規模な自然災害が発生した場合に、食材の調達やサポート人員の手配など、具体的な支援策が考えられているか ②大規模な自然災害により、当施設での給食の提供ができなくなった場合の代替策は用意されているか ③食中毒事故などで業務停止となった場合の対応策(代行保証含む)について、具体的に提案されているか			
④患者満足度の向上	①患者満足が得られる食事の提供	①患者満足度を高めるための具体的な取り組みや提案がなされているか	8	20	
		②献立内容が工夫されているか(例えば、単調になりがちな朝食メニューへの創意工夫、同種献立が重複しないような配慮など)			
		③選択食について、メニューや注文方法など、工夫のある提案がされているか			
		④行事食や産科祝い膳について、独創的な提案があるか			
		⑤クレームへの対応手順が示されているか			
③実績・経済性・経営状態・地域への貢献	①実績	①一定水準以上の規模・内容の病院での業務実績	①300床以上の病院給食業務の受託経験(施設数、施設規模、受託内容等)は十分か	9	20
	②経済性・経営状態	①見積書の積算根拠	①仕様内容や水準などを満たし妥当な内容となっているか 過少又は過大な見積もりはなく、積算根拠や方法に誤りがないか 適正に見積もられたうえで、より安価な提案となっているか	10	15
		②財務・経営内容	①財務・経営内容について、当該委託業務を今後3年間実行していける状態にあるか	3-2	
	③地域への貢献	①地域への貢献	①給食材料の地元調達について提案がなされているか 地域の特産物についての理解があるか 地元雇用についての考えが示されているか	11	5